

CHARDONNAY



PINOT NOIR

Beste mensen,

de zon schijnt, het is eigenlijk net iets te koud om comfortabel buiten te zitten, maar een beetje uit de wind in de tuin en met warme kleren aan is het heerlijk. Ik zit er, met m'n ogen dicht de warmte van de zon te voelen en heb verder nergens zin in. De day after Astra Zeneca. Zwaarlijvig gevoel, mij normaal onbekend, jezelf in de weg zittend, wachten in de langzaam stromende tijd die verbetering brengt. Kwetterende vogels, zacht ruisende bomen, voorbij zoemend insect, wandelende mensen in de verte, een sporadische auto. Maar ook een vleugje zoete bloesem, opgewarmde trui, en bij het veranderen van het zuchtje wind ineens een spoortje schone was, warm hout, zonnig gras en aarde, krantepapier, krinkeltje koffie. Een hele waaier van ingetogen indrukken die normaal onderbewust tot je komen en invloed hebben zonder dat je er erg in hebt. Pas als je je ogen sluit en het dominante kijken uitschakelt kom je in een andere wereld. Met je ogen dicht kijk je als een hond, een hond kijkt vooral met zijn neus en oren. Toch wel eens goed om de tijd te hebben, al of niet vrijwillig, om dit te ervaren.

filteren en afdalen

Bij het werken met wijn gebeurt er iets soortgelijks. Het kijken is ondergeschikt, ja, kleur zegt wel iets, maar ook niet alles, de geur en in mindere mate de smaak (want smaakbeleving is hoofdzakelijk geurbeleving) is het centrale thema in wijn. Eigenlijk zit ik tijdens het proeven van wijn op dezelfde manier de aromatische omgeving te scannen, weliswaar fysiek in een betere conditie, maar ook analyserend wat er allemaal voorbij komt. De dominante indrukken herkennen en vervolgens terzijde schuivend, en zo, al filterend, afdalend in de wijn, de steeds subtielere nuances opzoekend. Er zit heel veel meer in de geur van wijn dan je zou vermoeden, het zijn de dominante indrukken die al het andere moois onder de oppervlakte overstemmen en geen ruimte gunnen zich te presenteren. Proefervaring is niets anders dan je daarvan bewust zijn en het kunnen negeren van het overheersende waardoor je ook het mooie, subtiële kunt tegenkomen. Vooropgesteld dat dat mooiere wel in de wijn zit en dat is lang niet altijd het geval. Toch wel grappig dat zo'n off-day een onverwachte openbaring van inzicht oplevert.

geen Bourgogne

Over wijn en proeven gesproken, laat ik het eens hebben over de wijnen van Domaine Girard (Zuid-Frankrijk). Te lang waren ze uitverkocht, de Chardonnay en Pinot Noir van deze producent, het transport duurde heel veel langer dan normaal. Maar goed, de wijnen zijn weer op voorraad en er is zelfs een nieuwe van Girard in het assortiment opgenomen: de "Pech Calvel" Pinot Noir 2018. Luxer en houtgerijpt, maar toch nog zeer betaalbaar. Domaine Girard bezit wijngaarden in Limoux, het meest westelijke en koelste deel van de Languedoc. Relatief vroegrijpende druiverassen als Chardonnay en Pinot Noir doen het daar uitstekend en de betere wijnmakers als de gebroeders Girard zijn instaat wijnen te maken in de stijl van fraaie Bourgognes, ze zijn het niet, maar in een proefserie zou je ze zo voor een Bourgogne aanzien. Elegantie en frisheid, maar ook voldoende rijpheid en vulling. Zorgvuldig gemaakt, genuanceerd en zuiver van karakter. Prachtige alternatieven voor de steeds duurder wordende echte Bourgogne.



Girard Chardonnay "classique" 2019

Gerijpt op roestvrijstaal, elegant, ook wat rond en iets rijk, maar vooral fris, mineraal en zuiver. Dit is mooie Chardonnay, puur, zonder enige overdrijving en spannend. Nieuwe aanvoer, maar de zelfde wijn en jaar als de van eerste zending.



Girard Chardonnay "sur lies" 2019

Zoals de naam als aangeeft: gerijpt op z'n gistbezinksel en daardoor iets rijker en intenser, ook andere selectie van druiven,

heeft meer nuances dan de “Classique” en daarnaast enige tijd gerijpt op eikehouten vaten. Dat proef je, maar je komt vooral het fruit en het sap in de wijn tegen, niet hoofdzakelijk hout, wat nog maar al te vaak het geval is in de “luxere” cuvée’s. Hier is de balans prachtig getroffen, voldoende kruidige rijkdom en vulling van het hout om de wijn iets voornaams mee te geven en ook niet teveel wat ten koste gaat van de frisheid, het fruit en de mineraliteit. Hier heb je waar Chardonnay zo mooi in kan zijn, enerzijds de rijkdom en vulling met daarnaast het ingetogen fruitige en toch frisse, met precies genoeg pit voor de spanning in het geheel. Een wijn met balans, prachtige kwaliteit, wil je meer dan ben je veroordeeld tot de aanschaf van het luxere werk uit Bourgogne. Proef dit maar eens, grote kans dat er niet veel behoefte meer over is om naar grote Bourgogne op jacht te gaan. Nieuw wijnjaar, jonger dus, iets minder romig en complex dan de 2018, maar dat kon nog wel eens bijtrekken met de tijd.



Girard Pinot Noir 2019

Sinds een aantal jaar ben ik dit type meer en meer gaan waarderen, net als elegante en complexe Nebbiolo’s. Waarom heeft het jaren geduurd voordat ik er iets aan vond? Het zal ongetwijfeld te maken hebben met het toenemen van de leeftijd, minder onder de indruk zijn van expressiviteit, volume en extractie, hoewel ik dat ook nu nog steeds heel spannend vind, indien mooi gedaan. Maar ik heb ook het vermoeden dat het komt omdat ik vooral in het begin van m’n wijnloopbaan zo vele akelige exemplaren rode Bourgogne en Nebbiolo heb geproefd. Want, als er twee druiven zijn die overproductie, onrijpheid of rot in de druiven extreem onprettig in een wijn tot uitdrukking brengen dan zijn het deze twee wel. Waterige, holle wijn met vuil zuur, in combinatie met het meest onaangename type schurende tannine, zonder enige ronding of aantrekkelijk fruit. Raspende staketsels in het glas, dat zijn het, die mislukte wijnen van mislukte Nebbiolo en Pinot Noir. Bij elegante wijnen leverende druiven heb je geen vlees en vulling over als het een beetje tegenzit in de wijngaard. Grenache heeft vaak nog wel iets vulling in de aanbieding bij marginale rijpheid, Merlot nog iets fruit en kruiden, maar Pinot Noir geeft dan niet thuis, is dus vreselijk en bovendien bijna altijd kostbaar (in de Bourgogne). Na een aantal keren het lid op de neus gehad te hebben zoek je liever je heil ergens anders waar je wel met respect wordt behandeld en getrakteerd op iets aangenaams. Toch jammer, want wie wel eens een echt mooie Nebbiolo of Pinot Noir heeft gehad weet dat deze druiven tot iets heel bijzonders instaat zijn. Deze druiven maken meer wijn met minder. Een lager extract, minder kracht, maar meer elegantie, complexiteit, verfijning in het fruit, aardigheid, kruidigheid, fijnmaziger, zachter zingend, minder volume, maar o zo zuiver en mooi in harmonie. Een eigen, verfijnde stijl met een eigen idioom, geen harde stemmen of brede akkoorden, maar een ingetogen betoverende schoonheid. Dan heb je het over de top, zeg de luxe Côtes de Beaunes en de elegantere Barolo’s. Niet alles kan groot zijn, met minder kun je ook gelukkig worden. Deze Pinot Noir van Girard geeft op bescheiden schaal weer hoe mooi en bijzonder Pinot Noir kan zijn. Girard Pinot Noir 2019: een betaalbare introductie tot de betere Pinot Noir.



Girard “Pech Calvel” Pinot Noir 2018

Ik vond de “gewone” Pinot Noir van Girard mooi en dat bleken ook mijn klanten te vinden. Veel luxere versies hebben me al zo vaak teleurgesteld dat ik er bij de eerste kennismaking met het bedrijf maar geen monsters van heb aangevraagd. Bij de nieuwe bestelling werd ik toch wel wat nieuwsgierig, zou het dan toch wat bijzonders zijn? Ik kreeg een monster toegestuurd, samen met de Chardonnay sur lies van het nieuwe jaar. Chardonnay zonder aarzeling goedgekeurd, de Pinot Noir leek te passen in het voorspelbare rijtje: hard je best gedaan op je mooiste druiven, mooi hout gebruikt, alles in orde en zorgvuldig gewerkt, alleen alle elegantie, spanning, fruit en sjuet uit de wijn weg ge“eikt”. Overheerstend fraai hout, weinig body, weinig fruit, weinig definitie, wel mineralen, iets stroeve tanninen, maar toch niet heel bezwaarlijk. Wel weer een beetje de bekende “jammer-ervaring”. Elke wijn gaat bij mij dagenlang op de snijtafel, deze dus ook. Dag twee: opeens was er een begin van mooi fruit, maar nog wel vrij veel hout, nog geen souplesse, wel frisheid, iets andere tanninen, een duidelijk andere wijn, beter dan de dag ervoor, maar nog niet helemaal overtuigend. Wel een intrigerende kwaliteit aan fruitnuances, oveigens. De derde dag was er nog wel wat hout, maar weer minder, wel meer fruit, mooiere balans en het leek alsof er een andere wijn in het glas zat. Mooie, edele, elegante en toch redelijk intense Pinot Noir, meer diepte en nuances dan voorheen, gewoon een erg mooie wijn. Zo ging het nog een paar dagen door met de ontwikkeling, minder hevig dan de eerste drie dagen, wel hier en daar wat romigs en nieuwe nuances, maar het plateau was bereikt en hield een week aan. Er gaat bij mij maar heel weinig per dag uit een fles, wie sneller door z’n fles gaat zal waarschijnlijk eerder een afzakken van de wijn constateren.

Het was dus niet moeilijk om te besluiten deze wijn te importeren. Kort geleden, na aankomst, een fles open gemaakt, nu hoefde je nog maar een dag te wachten op het echte moois, na openen was ie al aardig, maar nog niet optimaal. Ook dit is geen grote Bourgogne, het is een Pinot Noir uit Zuid-Frankrijk, maar als u iets moois zoekt in deze elegante, verfijnde stijl dan is dit wel heel aantrekkelijk, niveau hoger dan de “gewone” Pinot van Girard. Ook zo teleurgesteld de laatste tijd in “betaalbare” rode Bourgognes? Probeer dit maar eens, andere koek.





San Gregorio Tres Ojos Tempranillo 2018

Of er alleen over de wat luxere wijnen veel te schrijven is? Vaak zit daar meer in en resulteert dat in een langer verhaal. Maar het betekent niet dat je over een eenvoudige wijn niet net zo enthousiast kunt zijn als over een luxere.

Over een dagje open laten staan gesproken: ook bij deze Tempranillo (kost bijna een derde van de "Pech Calvel") krijg je na een paar dagen heel veel meer in je glas dan meteen na het openen. Zelfs na drie dagen was de wijn beter dan in de eerste twee. Voller, maar vooral rijper en complexer fruitig, het tegenovergestelde in stijl van de Pinots, robuust, vurig, warm, krachtig, iets ruig en breed. Eenvoudig, maar zeldzaam goed en karaktervol voor een wijn in deze prijs categorie. Beetje uitgekeken op de rondsappige, kersenfruitige Merlots uit het zonnige waar ook vandaan? Breng maar eens pit in uw wijnleven met deze Tempranillo, het is ongepast, maar je zou haast zeggen het kost geen drol. De Tres Ojos Garnacha is wat ronder en vertoont deze opleving na opening niet zo sterk, wordt alleen een beetje ronder. Als ik zo'n ervaring met de Tempranillo heb dan vraag ik me altijd weer af: wat is nu bijzonderder, deze Tempranillo voor vijf en een halve euro of de Pech Calvel voor dertien tachtig. Ik weet het nog steeds niet.

Domaine Girard Chardonnay "classique" 2019	€ 8,90 / fles
Domaine Girard Chardonnay "sur lies" 2019	€ 11,85 / fles
Domaine Girard Pinot Noir 2019	€ 10,30 / fles
Domaine Girard Pinot Noir "Pech Calvel" 2018	€ 13,80 / fles
San Gregorio Tres Ojos Tempranillo 2018	€ 5,50 / fles

* alle prijzen excl. verzendkosten

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

CHARDONNAY



PINOT NOIR

P.S.:

In tijden van Corona zijn het vooral de kleine zelfstandigen die uw steun verdienen, doe uzelf een groot genoeg en bestel de lekkerste, bijzondere koffie

bij de gedreven koffiejongens van Koffiestation

Horeca was hun grootste afnemer, die is nu helemaal stilgevallen, gelukkig leveren ze ook aan particulieren, ook aan U?

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzendoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen.

De koffie kan dan gratis* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even), dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzendoos kan doen.

* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: degoedewijnen.html

Volg de ontwikkelingen op nieuws.html

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddelijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.